



Autour d'un verre

<i>Notre Sélection de Vins au verre(12,5 cl)</i>	<i>Les carafes 25 cl</i>	<i>50 cl</i>
Blanc de Savoie Les Abymes.....	6,50 €.....	12,00 € 18,50 €
Blanc de Savoie Chignin-Bergeron	8,50 €.....	16,00 € 24,50 €
Blanc de Savoie Roussette	7,50 €.....	14,00 € 21,50 €
Rouge de Savoie Mondeuse.....	6,50 €.....	12,00 € 18,50 €
Vallée du Rhône Costières de Nîmes	6,50 €.....	12,00 € 18,50 €
Côtes du Rhône Crozes-Hermitage.....	8,50 €.....	14,00 € 26,00 €
Blanc Moelleux Gewürztraminer.....	6,50 €.....	12,00 € 18,50 €
Rosé de Savoie	6.50 €.....	12,00 € 18.50 €

Vin au verre du moment (Demandez à votre Serveur /Ask your waiter)

Les Vins de Savoie et des Alpes

<i>Les Rouges</i>	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
Mondeuse La Belle Violette (Ravier et Fils)	28,00 €	—
Mondeuse de Jongieux (E. Carrel)	32,00 €	—
Gamay de Jongieux Vieilles Vignes (E. Carrel)	26,00 €	—
Pinot Noir Cuvée Jeanine (J. Vullien)	28,00 €	19,00 €
Mondeuse La Voie Royale (G. Quenard)	54,00 €	—
La Touche (Anselmet, Val d'Aoste)	36,00 €	—
Semel Pater (Anselmet, Val d'Aoste)	75,00 €	—
Le Prisonnier (Anselmet, Val d'Aoste)	90,00 €	—

<i>Les Blancs</i>	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
Les Abymes (Ravier)	25,00 €	—
Apremont Grande Réserve (M. Cartier)	28,00 €	19,00 €
Chignin (A. et M. Quenard)	26,00 €	—
Roussette Marestel (Dupasquier)	35,00 €	—
Chignin Bergeron Les Amandiers (Ravier et Fils)	38,00 €	—
Chardonnay (Dupasquier)	36,00 €	—
Mondeuse Blanche (Grisard et Fils)	42,00 €	—
Petite Arvine (Girard-Madoux)	42,00 €	—

<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	
Rosé de Savoie (Guy Justin)	26,00 €	—

Pour plus de choix demandez notre carte des vins

PLAN-PEISEY – 73210 PEISEY-VALLANDRY

☎ 04 79 07 92 19 – Email : hotel-la-vanoise@wanadoo.fr – Site internet : www.hotel-la-vanoise.com

Brasserie Restaurant

La
Vanoise

A partager - To share (2/3 pers.)

- Planche apéro mixte (fromage, charcuterie, terrine) 18,00 €
- Côte de Bœuf et ses accompagnements (2 pers. ou seul) 68,00 €

L'express de la Vanoise

30,00 €

L'entrée du jour

Le plat du jour

Le dessert du jour

Les Entrées - Starters

- | | |
|---|-------|
| Foie gras de Canard cuit au torchon, chutney de figues | 20,00 |
| <i>Duck foie gras</i> | |
| Terrine du Chef aux Myrtilles | 16,00 |
| <i>Home made terrine with bilberries</i> | |
| Salade Caesar (laitue romaine, filets de poulet fermier, croûtons, sauce caesar) | 15,00 |
| <i>Caesar salad (roman lettuce, chicken tenderloin, croutons, caesar sauce)</i> | |
| Salade Savoyarde (lardons, dés de Beaufort, œuf poché, tomate, croûtons) | 15,00 |
| <i>Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons</i> | |
| Gravlax de Saumon (salade de pommes de terre, fromage blanc aux herbes) | 18,00 |
| <i>Gravlax Salmon (potatoes in salad, herbed cottage cheese)</i> | |
| Soupe du jour (croûtons et fromage râpé) | 13,00 |
| <i>Soup of the day with croutons and cheese</i> | |

Menu Enfant - Kids menu 16,00 €



1 entrée / 1 starter (crudités ou charcuteries)
 Steak haché pur bœuf, frites / Beefburger with French Fries
 ou Nuggets de poulet, frites / or Chicken Nuggets, French Fries
 ou Spaghettis Bolognaise / or Spaghettis Bolognese
 Dessert surprise - Special dessert

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine / Real home cooking

VIANDE DE BŒUF ORIGINE FRANCE ET U.E. - PRIX NETS

Notre carte pour midi

Menu at lunch time

Les Plats chauds - Warm dishes

- | | |
|---|-------|
| Plat du jour - Dish of the day | 18,00 |
| Omelette, Frites & salade - Omelette, French fries, Salad | 15,00 |
| Tartiflette au Reblochon, salade verte | 22,00 |
| <i>Tartiflette local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) green salad</i> | |
| Croque Montagnard au Beaufort, salade verte | 15,00 |
| <i>Toasted sandwich ham and Beaufort cheese, green salad</i> | |
| Tarte de l'Alpage au Beaufort, salade verte - Beaufort cheese tart, green salad | 16,00 |
| Burger Savoyard (steak haché pur boeuf, raclette, oignons frits, tomate, sauce burger), frites | 21,00 |
| <i>Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, fried onions, tomato, burger sauce) French fries</i> | |
| • Option Veggie (steack végétal)..... | 22,00 |
| Tête de veau, sauce ravigotte - Tete de veau (veal) ravigotte sauce | 24,00 |
| Entrecôte Grillée - Grilled Entrecote | 24,00 |
| Entrecôte à la Crème de Roquefort ou Poivre vert | 26,00 |
| <i>Entrecote with Roquefort sauce or green peppercorn</i> | |
| Côte de Bœuf et ses accompagnements (2 pers. ou seul) | 68,00 |
| <i>Prime Rib and it's garnish</i> | |
| Tartare de Bœuf au couteau, frites - Raw beef tartare with French fries | 22,00 |
| Risotto Crémeux aux Noix de St Jacques & Gambas - Creamy risotto with Scallops & Prawns | 25,00 |
| Tartare de Thon à la mangue, frites | 24,00 |
| <i>Tuna fish tartare (raw) with mango and French fries</i> | |
| Assiette de Frites - Portion of French fries | 7,00 |
| Salade verte - Green salad | 4,00 |
| <i>Toutes nos viandes sont accompagnées de notre gratin Savoyard, frites ou légumes
Garnish choice with our main dish potato gratin, french fries or vegetables</i> | |

Les Pâtes - Pasta

- | | |
|--|-------|
| Spaghettis Bolognaise - Spaghettis Bolognese | 16,00 |
| Lasagnes au Saumon et Épinards - Salmon and Spinach Lasagnes | 17,00 |
| Tagliatelles à la Carbonnara - Tagliatelles with Carbonara Sauce | 16,00 |
| Croziflette (crozets, lardons, oignons, reblochon) - Crozets pasta, bacon, onions, reblochon cheese | 23,00 |

Les Desserts de la Maison - Home made desserts

- | | |
|--|------|
| Cœur coulant au chocolat et glace vanille - Chocolate flowing cake, vanilla ice cream | 9,00 |
| Brioche façon Pain Perdu (sirop d'érable et glace vanille) | 9,00 |
| <i>Brioche-like French Toast, maple syrup, vanilla ice cream</i> | |
| Baba d'hiver à l'orange et aux noisettes - Orange and Hazelnuts Winter Baba | 9,00 |
| Tartes et desserts du jour - Tarts and desserts of the day | 8,50 |

Gaufre Liégeoise - Liege waffle

- | | |
|-------------|--------|
| au sucre | 4,80 € |
| au chocolat | 5,80 € |
| au caramel | 5,80 € |

Café Gourmand

9,50 €